Julien Boscus

Entrées froides aux produits de la mer

Betteraves rouges, truite fumée et cervelle de canut

20 min	20 min	0	0	352
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la cervelle de canut

1. Eplucher les échalotes. Retirer la première feuille des oignons nouveaux.
2. Couper les échalotes en deux, puis les ciseler. Débarrasser dans un récipient.
3. Séparer les parties blanches et vertes des oignons nouveaux.
4. Couper en deux la partie verte des oignons nouveaux, les émincer. Les ajouter aux échalotes.
5. Couper les bulbes blancs des oignons nouveaux en deux, puis les ciseler. Les ajouter aux échalotes.
6. Assaisonner de sel et de poivre blanc. Ajouter le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive. Mélanger.
7. Ciseler la ciboulette finement.
8. Effeuiller le persil plat, le cerfeuil et l'estragon. Les hacher au couteau.
9. Ajouter la crème dans le mélange oignons et échalotes. Mélanger.
10. Ajouter alors toutes les herbes. Mélanger. Saler, poivrer

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les betteraves

- 250 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 4 tranche(s) **Truite fumée**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Cerfeuil**

Ingrédients pour la cervelle de canut

- 200 g **Crème fraîche épaisse**
- 35 g **Oignon(s) nouveau(x)**
- 2 **Echalote(s)**
- 30 ml **Vinaigre de Xérès**
- 5 g **Ciboulette**
- 5 g **Persil plat**
- 1 botte(s) **Cerfeuil**
- 5 g **Estragon**
- 4 g **Sel**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**

et ajouter éventuellement un peu d'huile d'olive.
Réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des betteraves

1. Si vous avez des betteraves crues, vous pouvez les cuire pendant 2 à 3 heures au four à 160-180 °C (Th. 5-6), recouvertes de gros sel.
2. Tailler les betteraves en gros morceaux. Réserver dans un saladier.
3. Ajouter de l'huile d'olive, mélanger.
4. La truite fumée peut être remplacée par du saumon fumé ou de la fera fumée.
5. Tailler les tranches de truite fumée en deux ou trois selon leur taille.

Étape 3

Dressage

1. Déposer de la cervelle de canut au centre de l'assiette, l'étaler légèrement.
2. Poser dessus des morceaux de betteraves.
3. Déposer délicatement des morceaux de truite fumée sur la betterave. Décorer de pluches de cerfeuil.